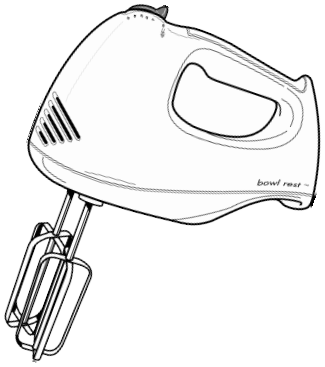
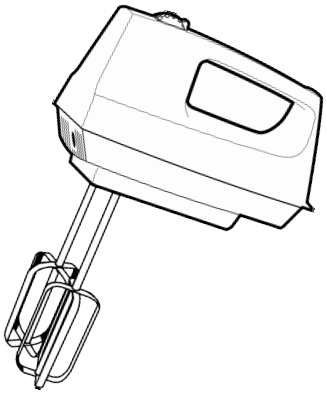
Proctor Silex

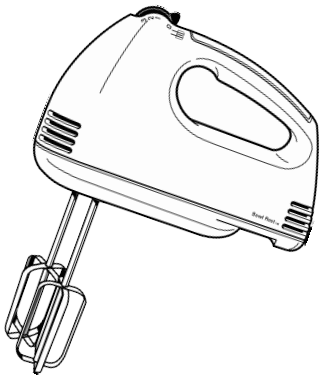
Hand Mixer

Batteur à main

Batidora de mano







English 2
USA: 1-800-851-8900

Français 8
Canada : 1-800-267-2826

Español..... 14
En México: 01-800-71-16-100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

840150401

⚠WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, electrical repair, mechanical repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

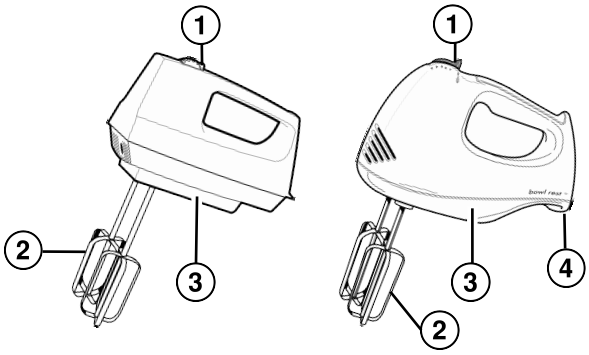
BEFORE FIRST USE: Wash the beaters in hot, soapy water. Rinse and dry.

WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

English

1. **Speed Control (ON/OFF) and Eject**
2. **Beaters**
3. **Mixer Body**
4. **Bowl Rest™***

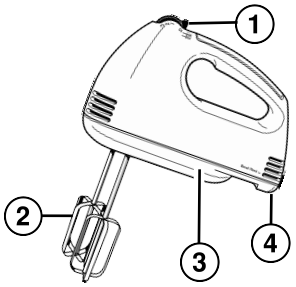
* Optional Feature – on selected models



Français

1. **Commande de vitesse (MARCHE/ARRÊT) et d'éjection**
2. **Fouets**
3. **Boîtier du batteur**
4. **Appui Bowl Rest™***

* Caractéristique facultative (sur des modèles choisis)

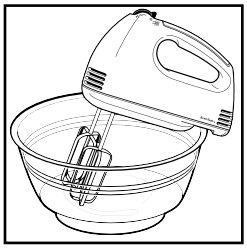


Español

1. **Control de velocidades ON (Encendido)/OFF (Apagado) y expulsor**
2. **Aspas**
3. **Cuerpo de la batidora**
4. **Descanso para el tazón Bowl Rest™***

* Característica opcional – en modelos seleccionados

Bowl Rest™



CAUTION: Never use Bowl Rest when mixer is on or with small (1½ quart/ 1.5 L)) mixing bowls or plastic mixing bowls. This feature can be used on most large mixing bowls. TURN MIXER OFF, then set mixer on edge of bowl while adding ingredients or checking recipe.

Mixing Guide

These are suggestions for selecting speeds. Begin on 1 and increase as needed.

3 SPEED	5 SPEED	FUNCTION
0	0	OFF and/or Eject
1	1	LOW: folding/mixing dry ingredients, muffins, quick breads
	2	To cream butter and sugar, and most cookie dough
2	3	MEDIUM: most packaged cake mixes
	4	Frosting and mashed potatoes
3	5	HIGH: beating egg whites and whipping cream

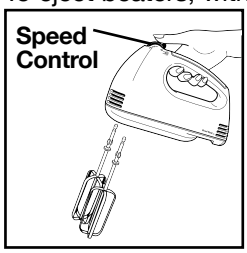
Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF. Insert beaters. Then plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.

2. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed if necessary.

3. When finished mixing, move the speed control to **0** (OFF) and unplug mixer.

4. To eject beaters, with speed control set at **0** (OFF) push straight down on the speed control.



Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl to spread out ingredients for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time, thoroughly mixing after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- If adding chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always unplug mixer from electrical outlet and eject the attachments before cleaning.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads. To reduce the risk of electrical shock, do not immerse the mixer body in water at any time.

Recipes Check our Web site for more recipes.

Triple Chocolate Cookies

¼ cup (60 ml) flour
¼ cup (60 ml) unsweetened baking cocoa
¼ teaspoon (1.25 ml) baking powder
⅛ teaspoon (.625 ml) salt
6 tablespoons (90 ml) butter, room temperature
7 tablespoons (105 ml) sugar
2 eggs
8 ounces (225 g) semisweet baking chocolate, melted and cooled
1 cup (250 ml) milk chocolate chips
1 cup (250 ml) chopped walnuts

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar and eggs at MEDIUM speed until smooth. Add melted chocolate and continue mixing on MEDIUM speed until blended. Reduce speed to LOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350ºF (180ºC) until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely. **Makes about 2 dozen cookies.**

Ginger Cookie Bars

¾ cup (175 ml) vegetable shortening
1 cup (250 ml) sugar
¼ cup (60 ml) molasses
1 egg
½ (2.5 ml) teaspoon vanilla
2 cups (500 ml) flour
2 teaspoons (10 ml) baking soda
1 teaspoon (5 ml) ground cinnamon
½ teaspoon (2.5 ml) ground cloves
½ teaspoon (2.5 ml) ground ginger
½ teaspoon (2.5 ml) salt

In a mixing bowl, combine shortening, sugar, molasses, egg, and vanilla. Beat on MEDIUM speed until smooth. Add flour, baking soda, cinnamon, cloves, ginger, and salt. Mix on LOW speed until blended. Spread in an ungreased 15x10x1-inch (39x26x3 cm) baking pan. Bake at 375ºF (190ºC) for 12 minutes or until lightly browned. Do not overbake. Cool on a wire rack before cutting. **Makes about 4 dozen bars.**

Creamy Peanut Butter Pie

1 cup (250 ml) butter
1 cup (250 ml) packed brown sugar
1 cup (250 ml) peanut butter
12-ounce (350 g) container frozen whipped topping, thawed
9-inch (23 cm) graham cracker crust

In a medium saucepan, combine butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth; stir frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at LOW speed until blended. Increase speed and beat 1 minute at HIGH speed. Reduce speed to LOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate for several hours before serving. **Makes 8 servings.**

Orange Pineapple Cake

18¼-ounce (508 g) box yellow cake mix
4 eggs
11-ounce (325 g) can mandarin oranges, undrained
½ cup (125 ml) vegetable oil
15¼-ounce (433 g) can crushed pineapple, undrained
1-ounce (25 g) box vanilla sugar-free instant pudding
12-ounce (350 g) container frozen light whipped topping, thawed

In a large bowl, combine cake mix, eggs, oranges, and oil at LOW speed until blended then at MEDIUM speed for 3 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch (23 cm) round cake pans. Bake 45 minutes at 325ºF (160ºC). Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at LOW speed for 3 minutes. Ice cooled cake. Store cake in the refrigerator. **Makes 12 servings.**

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Pound Cake

1 cup (250 ml) butter, room temperature
3 cups (750 ml) sugar
6 eggs
1 teaspoon (5 ml) vanilla
1 teaspoon (5 ml) almond extract (optional)
1 cup (250 ml) whipping cream
3 cups (750 ml) flour

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on MEDIUM speed. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extract and continue mixing. Reduce speed to LOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch (26 cm) tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325ºF (160ºC), or until tests done.

Mashed Potatoes

1½ pounds (675 g) all purpose white potatoes
5-ounce (140 g) can evaporated fat-free milk
1 tablespoon (15 ml) butter or margarine, room temperature
¼ teaspoon (1.25 ml) salt
¼ teaspoon (1.25 ml) pepper

Wash potatoes and peel if desired. Cut into pieces the size of golf balls. Place in saucepan and cover with water. Bring to a boil and let cook 15 to 20 minutes or until fork tender. Drain. Heat the evaporated milk. In a mixing bowl, place potatoes, heated milk, butter, salt and pepper. Mix on LOW speed until smooth. Serve immediately. **Makes 4 servings.**

Proctor Silex® Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la monture du batteur dans l'eau ou autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance à la clientèle au numéro sans frais pour renseignements, vérification, réparations ou réglages électriques ou mécaniques.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, tourner le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

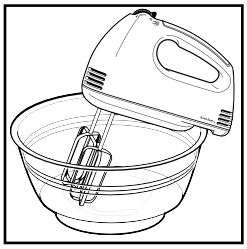
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

Appui Bowl Rest™
MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser l'appui du bol lorsque le batteur est en marche. Ne pas utiliser l'appui du bol sur les petits bols à mélanger (1½ pinte/1.5 L) ou bol de plastique lors de l'utilisation comme batteur manuel. Cette fonction peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger. ARRÊTER LE BATTEUR, ensuite placer le batteur sur le bord du bol pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette.



Guide de l'action de mélange

Voici quelques suggestions pour le choix des vitesses. Commencer à 1 et augmenter la vitesse au besoin.

3 VITESSES	5 VITESSES	FONCTIONS
0	0	ARRÊT et/ou éjection
1	1	**LENTE** : incorporer/mélanger des ingrédients secs, muffins ou pains rapides
	2	Pour réduire le beurre et le sucre en crème, et la plupart des pâtes pour biscuits
2	3	**MOYENNE** : la plupart des mélanges de gâteaux en boîte
	4	Glaçage et pommes de terre en purée
3	5	**ÉLEVÉE :** battre les blancs d'œufs et la crème fouettée

Utilisation du batteur

1. Assurez-vous que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à OFF (ARRÊT). Insérez les fouets. Branchez le batteur dans une prise de courant. Placez les fouets dans le bol.

2. Déplacez la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.

3. Lorsque le mélange est complété, déplacez la commande de vitesse à **0** OFF (ARRÊT) et débranchez le batteur de la prise de courant.

4. Pour éjecter les fouets, avec la

commande de vitesse à **0** (OFF/ARRÊT) appuyez directement sur la commande de vitesse.

Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Facilitez l'action en suivant ces conseils :

- Utilisez un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter l'action de mélanger.
- Utilisez du beurre ou de la margarine à la température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajoutez la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures ou noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Nettoyage du batteur

1. Débranchez toujours le batteur de la prise de courant et éjectez les accessoires avant le nettoyage.

2. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincez et séchez.

3. Essuyez le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : N'utilisez pas des nettoyants abrasifs ou des tampons à récurer. Pour réduire le risque de choc électrique, n'immergez jamais le boîtier du batteur dans l'eau.

Recettes

Visitez notre site Internet pour d'autres recettes.

Biscuits à triple chocolat

¼ tasse (60 ml) de farine
¼ tasse (60 ml) de cacao à cuisson non sucré
¼ c. à thé (1.25 ml) de levure artificielle
⅛ c. à thé (0,625 ml) de sel
6 c. à soupe (90 ml) de beurre, à température ambiante
7 c. à soupe (105 ml) de sucre
2 œufs
8 oz (225 g) de chocolat à cuisson mi-sucré, fondu et refroidi
1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait
1 tasse (250 ml) de noix hachées

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger à vitesse MOYENNE jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer la pâte par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350ºF (180ºC) jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous au toucher. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

Bâtons-biscuits au gingembre

¾ tasse (175 ml) de shortening végétal
1 tasse (250 ml) de sucre
¼ tasse (60 ml) de mélasse
1 œuf
½ c. à thé (2,5 ml) de vanille
2 tasses (500 ml) de farine
2 c. à thé (10 ml) bicarbonate de sodium
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
½ c. à thé (2,5 ml) de clous de girofle moulus
½ c. à thé (2,5 ml) de gingembre
½ à thé (2,5 ml) de sel

Combiner le shortening, le sucre la mélasse, l'oeuf et la vanille dans un bol à mélanger. Battre à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter la farine, le bicarbonate, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre et le sel. Mélanger `a vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Étendre dans un plat de cuisson non graissé de 15 x 10 x 1 pouces (39x26x3 cm). Cuire 12 minutes à 375ºF (190ºC) ou jusqu'à légèrement brunis. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir sur une grille avant de couper. **Donne environ 4 douzaines de bâtons.**

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

1 tasse (250 ml) de beurre
1 tasse (250 ml) de cassonade tassée
1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides
12 oz (350 g) de garniture fouettée congelée, décongelée
1 croûte graham de 9 po (23 cm)

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner le beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse ÉLEVÉE. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer pendant quelques heures avant de servir. **Donne 8 portions.**

Gâteau à l'ananas et aux mandarines

Mélange à gâteau jaune de 18¼ oz (508 g)
4 œufs
Canette de 11 oz (325 g) de mandarines, non égouttées
½ tasse (125 ml) d'huile végétale
Canette de 15¼ oz (433 g) d'ananas écrasé, non égoutté
1 boîte de 1 oz (25 g) de pudding instantané à la vanille, sans sucre
1 contenant de 12 oz (350 g) de garniture fouettée légère, congelée, décongelée

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse LENTE jusqu'à mélange complet, puis `a vitesse MOYENNE pendant 3 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm), graissés et saupoudrés de farine. Cuire 45 minutes à 325ºF (160ºC). Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse LENTE pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur. **Donne 12 portions.**
(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

Quatre quarts

1 tasse (250 ml) de beurre à température ambiante
3 tasses (750 ml) de sucre
6 œufs
1 c. à thé (5 ml) de vanille
1 c. à thé (5 ml) d'extrait d'amande (facultatif)
1 tasse (250 ml) de crème à fouetter
3 tasses (750 ml) de farine

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre complètement après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po, graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325ºF (160ºC), ou jusqu'à cuisson complète.

Pommes de terre en purée

1½ livre (675 g) de pommes de terres blanches tout-usage
Canette de 5 oz (140 g) de lait évaporé dégraissé
1 c. à soupe (15 ml) de beurre ou margarine, à température ambiante
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre

Laver les pommes de terre et les peler si désiré. Les couper en morceaux de la taille d'une balle de golf. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres à la fourchette. Les égoutter. Faire chauffer le lait évaporé. Mettre les pommes de terre, le lait chauffé, le beurre, le sel et le poivre dans un bol à mélanger. Battre à vitesse LENTE jusqu'à consistance lisse. Servir immédiatement. **Donne 4 portions.**

Proctor Silex GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siempre que use artefactos electrodomésticos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto electrodoméstico.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite tocar las partes móviles. Mientras la máquina esté funcionando, mantenga las manos, el pelo, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
7. Antes de lavarlos, quite las aspas de la batidora.
8. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto funcione mal o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, reparación mecánica o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/ Proctor-Silex, Inc. para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones.
10. No use este artefacto a la intemperie.
11. No deje que el cordón cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
13. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado (OFF/O). Para desconectar, ponga el control en OFF/O y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No use este artefacto electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

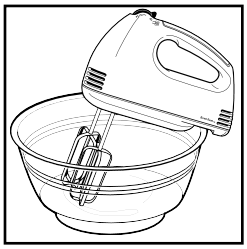
Información de seguridad para los consumidores

Este artefacto electrodoméstico es para uso doméstico exclusivamente.
ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ: Lave las aspas en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desconecte la batidora antes de insertar o quitar las aspas.

Descanso para el tazón Bowl Rest™

PRECAUCIÓN: Nunca utilice el descanso para el tazón cuando la batidora esté funcionando o con tazones mezcladores pequeños (1½ cuartos de galón / 1,5 litros) o con tazones mezcladores de plástico. Esta característica puede utilizarse en la mayor parte de los tazones mezcladores grandes. Mientras añade ingredientes o consulta un recetario, APAGUE LA BATIDORA y luego coloque la batidora en el borde del tazón.



Guía para batir

Estas son sugerencias para la selección de velocidades. Comience con 1 y aumente según se necesite.

VEL. 3	VEL. 5	FUNCIÓN
0	0	OFF (Apagado) y/o expulsar
1	1	**BAJA:** para incorporar o añadir ingredientes secos, panecillos o panes rápidos
	2	Para batir mantequilla y azúcar y la mayor parte de las masas para galletas
2	3	**MEDIANA:** para la mayoría de las mezclas de pasteles de caja
	4	Glaceados y puré de papas
3	5	**ALTA:** para batir claras de huevo y crema para batir

Cómo usar su batidora

1. Cerciórese que la batidora esté desconectada y el control de velocidad esté en Off/O (Apagado). Inserte las aspas. Enchufe la batidora en un tomacorriente eléctrico. Coloque las aspas en el interior del tazón.
2. Mueva el control de velocidades hasta la velocidad deseada, empezando por la posición 1 y luego incrementando la velocidad si es necesario.
3. Una vez que terminó de batir, mueva el control de velocidades hasta la posición **0** (OFF – Apagado), y desconecte la batidora.
4. Para expulsar los batidores, coloque el control de velocidades en la posición **0** (OFF) y luego presione directamente hacia abajo el botón del control de velocidades.

Consejos para batir

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Se puede facilitar esa operación siguiendo estos consejos:

- Use un tazón grande para batir para distribuir los ingredientes y facilitar el batido.
- Conserve la mantequilla o margarina a la temperatura ambiente.
- Añada los ingredientes de a uno, y bátalos meticulosamente después de haber añadido cada uno.
- Añada harina de una sola taza a la vez.
- Si está añadiendo nueces o chispitas a una masa muy espesa, le recomendamos que las mezcle a mano y siempre al final de la receta.

Cómo limpiar su batidora

1. Antes de limpiar, siempre desconecte la batidora del tomacorriente eléctrico y expulse los accesorios.

2. Limpie los accesorios con agua caliente jabonosa, enjuáguelos y séquelos.

3. Limpie el cuerpo y el cable de la batidora con un trapo húmedo y limpio.

NOTA: No use limpiadores abrasivos o estropajos. Para reducir el riesgo de choques eléctricos nunca sumerja el cuerpo de la batidora en agua.

Recetas Vea nuestra página en la Red para obtener más recetas.

Galletas de tres chocolates

¼ taza (60 ml) harina
¼ taza (60 ml) cocoa sin azúcar para hornear
¼ cucharadita (1,25 ml) polvo de hornear
⅛ cucharadita (0,625 ml) sal
6 cucharadas (90 ml) mantequilla a temperatura ambiente
7 cucharadas (105 ml) azúcar
2 huevos
8 onzas (225 g) chocolate semiamargo para repostería, derretido y tibio
1 taza (250 ml) chips de chocolate de leche
1 taza (250 ml) nuez picada

Mezcle harina, cocoa, polvo de hornear y sal en un tazón mediano. Reserve. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos a velocidad MEDIA hasta que esté la mezcla suave. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo a velocidad MEDIA hasta que esté mezclado. Baje la velocidad a BAJA y añada los ingredientes secos. Agregue los chips de chocolate y la nuez. Bata bien. Con la masa, haga montoncitos a cucharadas sobre una charola galletera dejando espacios de 1 pulgada (2,5 cm) entre los mismos. Hornee a 350ºF (180ºC) hasta que las galletas se vean secas y con cuartaduras pero se sienten suaves si se aplica una ligera presión, aproximadamente 11 minutos. Deje las galletas reposar sobre la charola galletera por 5 minutos. Transfiera a rejillas y deje que se enfríen por completo. **Rinde aproximadamente 2 docenas de galletas.**

Barras de jengibre

¾ de taza (175 ml) de shortening vegetal
1 taza (250 ml) de azúcar
¼ taza (60 ml) de melaza
1 huevo
½ cucharadita (2,5 ml) de vainilla
2 tazas (500 ml) de harina
2 cucharaditas (10 ml) de bicarbonato de soda
1 cucharadita (5 ml) de canela molida
½ cucharadita (2,5 ml) de clavo molido
½ cucharadita (2,5 ml) de jengibre molido
½ cucharadita (2,5 ml) de sal

En un tazón de mezclar, combine el shortening, azúcar, melaza, huevo y vainilla. Bata a velocidad MEDIA hasta que la mezcla quede suave. Agregue la harina, el bicarbonato de soda, la canela, el clavo, el jengibre y la sal. Mezcle a velocidad BAJA hasta que quede mezclado. Esparza en una asadera sin engrasar de 15 x 10 x 1 pulgadas (39x26x3 cm). Hornee a 375ºF (190ºC) por 12 minutos o hasta que se haya dorado ligeramente. No hornee demasiado. Enfríe sobre una rejilla de alambre antes de cortar. **Se obtienen unas 4 docenas de barras.**

Pay cremoso de mantequilla de cacahuate

1 taza (250 ml) mantequilla
1 taza (250 ml) compacta azúcar morena
1 taza (250 ml) mantequilla de cacahuate
1 recipient crema batida preparada congelada (12 onzas/350 g), descongelada
1 costra de galletas tipo graham de 9 pulg (23 cm)

En una olla mediana mezcle la mantequilla con el azúcar morena. Cocine a temperatura media revolviendo frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere la mezcla por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuate con la mezcla de mantequilla y azúcar morena a velocidad BAJA hasta que se mezclen. Aumente la velocidad y bata un minuto a velocidad ALTA. Baje la velocidad a BAJA y agregue la crema batida; bata por un minuto adicional. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigere varias horas antes de servir. **Rinde 8 porciones.**

Pastel de naranja con piña

1 paquete (18¼ onzas/508 g) mezcla de pastel instantáneo amarillo de caja
4 huevos
1 lata (11 onzas/325 g) mandarinas sin escurrir
½ taza (125 ml) aceite vegetal
1 lata (15¼ onzas/433 g) piña en puré sin escurrir
1 cajita (1 onza/25 g) pudín instantáneo de vainilla sin azúcar
1 recipient de crema batida preparada congelada, (12 onzas/350 g) descongelada

En un tazón grande, revuelva la mezcla de pastel de caja, huevos, mandarinas y aceite a velocidad BAJA hasta que se mezclen y luego a velocidad MEDIA por 3 minutos. Divida la masa en dos moldes redondos de 9 pulgadas (23 cm) engrasados y enharinados. Hornee 45 minutos a 325ºF (160ºC. Deje enfriar sobre rejillas. Para

hacer el betún, en un tazón mediano, bata la piña, el pudín y la crema batida a velocidad BAJA por 3 minutos. Embetune el pastel frío. Guarde el pastel en el refrigerador. **Rinde 12 porciones.**

(Sugerencia: El sabor del pastel se intensifica si se deja reposar una noche en el refrigerador).

Pastel inglés "pound cake"

1 taza (250 ml) mantequilla a temperatura ambiente
3 tazas (750 ml) azúcar
6 huevos
1 cucharadita (5 ml) vainilla
1 cucharadita (5 ml) extracto de almendra (opcional)
1 taza (250 ml) crema para batir
3 tazas (750 ml) harina

En un tazón grande, acreme la mantequilla con el azúcar a velocidad MEDIA. Agregue los huevos uno a la vez batiendo bien después de cada adición. Añada el extracto de vainilla y de almendra y siga batiendo. Baje la velocidad a BAJA y agregue la crema y la harina alternándolas. Vierta la masa en un molde de rosca de 10 pulgadas (26 cm) engrasado y enharinado. Hornee 1 hora y 20 minutos a 325ºF (160ºC), o hasta que esté listo.

Puré de papas

1½ libras (675 g) de papas blancas de uso general
Una lata de 5 onzas (140 g) de leche en polvo descremada
1 cucharada (15 ml) de mantequilla o margarina a temperatura ambiente
¼ cucharadita (1,25 ml) de sal
¼ cucharadita (1,25 ml) de pimienta

Lave las papas y pélelas si así lo desea. Córtelas en trozos del tamaño de pelotitas de golf. Colóquelas en una cacerola y cubra con agua. Hágalas hervir y deje que se cocinen entre 15 y 20 minutos o hasta que estén blandas al pincharlas con un tenedor. Escurra el agua. Caliente la leche en polvo. En un tazón, coloque las papas, la leche calentada, la mantequilla, sal y pimienta. Mezcle a velocidad BAJA hasta que quede una mezcla uniforme. Sirva inmediatamente. **Se obtienen 4 porciones.**

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:
a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA (CONT.)

- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289
Local 2 A., Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelos:	Tipos:	Características Eléctricas:
62588	**M09**	**120 V~ 60 Hz 100 W**
62515R	**M31**	**120 V~ 60 Hz 125 W**

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo “MX”.